Dr. Oetker

# SCHÜTTEL KUCHEN

# Vorwort

„Shake your Cake" – das ist seit kurzer Zeit das Motto in Deutschlands Küchen.

In diesem Buch gibt es Rezepte für Kuchen, Torten und Kleingebäck, die unglaublich einfach und schnell in der Zubereitung sind und unvorstellbar lecker schmecken.

Alle Rezepte sind wie immer nachgebacken, von Dr. Oetker überprüft und so beschrieben, dass sie garantiert gelingen.

**Abkürzungen**

EL = Esslöffel
TL = Teelöffel
Msp. = Messerspitze
Pck. = Packung/Päckchen
g = Gramm
kg = Kilogramm
ml = Milliliter
l = Liter
Min. = Minuten
Std. = Stunden
evtl. = eventuell
geh. = gehäuft
gestr. = gestrichen
TK = Tiefkühlprodukt
°C = Grad Celsius
Ø = Durchmesser
E = Eiweiß
F = Fett
Kh = Kohlenhydrate
kcal = Kilokalorien
kJ = Kilojoule

**Hinweise zu den Rezepten**

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.
Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanweisung des Herstellers und machen Sie nach Beendigung der Backzeit eine Garprobe.

**Portionsangaben**

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen. Längere Wartezeiten wie z. B. Kühlzeiten sind ebenfalls nicht mit einbezogen.



# Kapitelübersicht

**Kuchen aus der Form**
Seite 4–47

**Torten**
Seite 48–75

**Kuchen vom Blech**
Seite 76–93

# Kuchen aus der Form

## Erdbeer-Streifen-Kuchen

**Zutaten**

**Für die Erdbeermasse:**
1 Pck. (300 g) TK-Erdbeeren
1 Pck. (200 g) Löffelbiskuits
2 EL Zitronensaft

**Für den Teig:**
200 g Weizenmehl
70 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
5 EL Milch
einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma

**Für die Form:**
1 EL Semmelbrösel

**Zum Bestäuben:**
Puderzucker

**Zubereitungszeit:**
45 Minuten,
ohne Auftauzeit

**Insgesamt:**
E: 66 g, F: 138 g, Kh: 517 g,
kJ: 15573, kcal: 3718

*FÜR KINDER*

1 Für die Erdbeermasse Erdbeeren nach Packungsanleitung auftauen lassen. Löffelbiskuits mit einem Sägemesser in etwa 1 cm große Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Erdbeeren und Zitronensaft in einen hohen Rührbecher füllen und pürieren. Erdbeerpüree mit den Biskuitstücken vermengen.

2 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine, Milch und Aroma hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Ein Drittel des Teiges in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und glatt streichen. Die Hälfte der Erdbeer-Biskuit-Masse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Wieder ein Drittel Teig, dann die restliche Erdbeer-Biskuit-Masse und zuletzt den restlichen Teig darauf geben und glatt streichen.

5 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 50–60 Minuten.

6 Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen umdrehen und mit Puderzucker bestäuben.

# Vitamintörtchen

## Zutaten

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
150 g gesiebter Puderzucker
1 Ei (Größe M)
125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
150 ml Multivitaminsaft
1 Pck. (100 g) abgezogene, gestiftelte Mandeln

Für die Füllung:
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
2 EL Multivitaminsaft
1 Pck. Sahnesteif
25 g Zucker
1 mittelgroßer Apfel

Für den Belag:
1 Orange

Für den Guss:
250 ml (1/4 l) Multivitaminsaft
25 g Zucker
1 Pck. Tortenguss, klar

Außerdem:
4 Mehrweg- oder Konservendosen, 450 ml Inhalt, 10 x 10 x 6 cm

**Zubereitungszeit:**
45 Minuten, ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 62 g, F: 270 g, Kh: 457 g, kJ: 19660, kcal: 4693

*FÜR KINDER*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Puderzucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Multivitaminsaft hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Mandeln hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in die Mehrweg- oder Konservendosen (gefettet) geben und glatt streichen.

3 Die Mehrweg- oder Konservendosen auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt, untere Einschubleiste)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 35 Minuten.

4 Die Dosen auf einen Kuchenrost stellen und etwa 5 Minuten stehen lassen. Die Kuchen herausnehmen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Die Kuchen jeweils einmal waagerecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Mascarpone mit dem Multivitaminsaft geschmeidig rühren. Sahnesteif mit Zucker mischen und unterrühren. Apfel schälen, halbieren, entkernen, grob raspeln und unterheben. Jeweils ein Viertel der Mascarpone-Apfel-Masse auf je eine untere Kuchenhälfte streichen und jeweils mit den oberen Kuchenhälften bedecken, etwas andrücken.

6 Für den Belag Orange dick schälen und in 8 Scheiben schneiden. Je zwei Orangenscheiben auf einen Kuchen legen.

7 Für den Guss aus Multivitaminsaft, Zucker und Tortengusspulver nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Die Törtchen mit dem Guss überziehen und etwa 1 Stunde kalt stellen.

# Lebkuchenmuffins

## Zutaten

**Zum Vorbereiten:**
**12 getrocknete Soft-Aprikosen**
**75 g Marzipan-Rohmasse**

**Für den Teig:**
**200 g Weizenmehl**
**2 gestr. TL Backpulver**
**175 g Zucker**
**2 TL Lebkuchengewürz**
**1 Prise Salz**
**1 Pck. Finesse Orangenfrucht**
**3 Eier (Größe M)**
**Saft von 1 Orange**
**175 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**100 ml Milch**

**Zum Verzieren:**
**50 g weiße Kuvertüre**
**50 g Vollmilch-Kuvertüre**

**Zubereitungszeit:**
45 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 70 g, F: 231 g, Kh: 455 g,
kJ: 18055, kcal: 4314

*WEIHNACHTLICH*

1 Zum Vorbereiten Aprikosen an der Seite etwa 1 cm tief einschneiden. Marzipan-Rohmasse klein schneiden, verkneten und 12 Kugeln daraus formen. Die Aprikosen mit dem Marzipan füllen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Lebkuchengewürz, Salz und Orangenfrucht mischen. Eier, Orangensaft, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) füllen. Jeweils 1 gefüllte Aprikose in die Mitte des Teiges geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

5 Die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Muffins erkalten lassen.

6 Zum Verzieren beide Kuvertüresorten getrennt in Stücke hacken und jeweils in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kuvertüre getrennt in je ein Pergamentpapiertütchen geben, eine kleine Ecke abschneiden. Die Kuvertüre spiralförmig auf die Muffins spritzen. Guss fest werden lassen.

# Bröselkuchen

## Zutaten

**Zum Vorbereiten:**
**100 g Butter**
**150 g Semmelbrösel**
**1/2 TL gemahlener Zimt**
**abgeriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt)**

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**150 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**4 Eier (Größe M)**
**150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**6 EL Buttermilch**

**Für den Guss:**
**100 g gesiebter Puderzucker**
**1–2 EL Limettensaft**

**Zubereitungszeit:**
40 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 80 g, F: 238 g, Kh: 561 g,
kJ: 20359, kcal: 4864

*EINFACH - PREISWERT*

1 Zum Vorbereiten Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel hineingeben und unter Rühren etwa 5 Minuten rösten, bis die Butter aufgesogen ist. Zimt und Limettenschale untermischen, erkalten lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Semmelbrösel-Masse (etwa 1 Esslöffel beiseite legen) hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 40–45 Minuten.

4 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einen Kuchenrost stellen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für den Guss Puderzucker und Limettensaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Guss auf den Kuchen streichen und mit den beiseite gelegten Bröseln bestreuen. Guss fest werden lassen.

# Geschichteter Kastenkuchen

**Zutaten**

**Für den Teig:**
250 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
4 Eier (Größe M)
150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
125 ml (1/8 l) Milch
50 g gemahlene Haselnusskerne
50 g Schokoblättchen
1 Pck. (25 g) gehackte Pistazienkerne
50 g fein gehacktes Orangeat
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

**Zum Bestäuben:**
1–2 EL Puderzucker

**Zubereitungszeit:**
70 Minuten

**Insgesamt:**
E: 88 g, F: 243 g, Kh: 468 g, kJ: 19173, kcal: 4577

*RAFFINIERT*

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig dritteln. Ein Teigdrittel mit Haselnusskernen und Schokoblättchen verrühren, in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet) füllen und glatt streichen.

4 Das zweite Teigdrittel mit Pistazienkernen verrühren, auf den Haselnuss-Schokoteig geben und glatt streichen.

5 Orangeat und Mandeln unter den restlichen Teig rühren, auf den Pistazienteig geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 50–60 Minuten.

6 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

# Bitter-Lemon-Kuchen

**Zutaten**

Für den Teig:
300 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
170 g Zucker
1 TL Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
150 ml Bitter Lemon

Für die Füllung:
1 Pck. Fruttina Zitrone (Fruchtpudding)
100 g Zucker
400 ml Bitter Lemon
1 EL gesiebter Puderzucker
2 Pck. Sahnesteif
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

Zum Bestreuen:
Raspelschokolade

**Zubereitungszeit:**
70 Minuten, ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 75 g, F: 258 g, Kh: 689 g, kJ: 23234, kcal: 5544

*FRUCHTIG*

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen. Eier, Butter oder Margarine und Bitter Lemon hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 50–60 Minuten.

3 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Für die Füllung Pudding-Pulver mit Zucker mischen und mit 6 Esslöffeln von dem Bitter Lemon verrühren. Restliches Bitter Lemon in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen. Angerührtes Pudding-Pulver einrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen. Erkalten lassen.

5 Puderzucker und Sahnesteif mischen. Mascarpone kurz aufschlagen, Puderzuckermischung unter Rühren dazugeben, Mascarpone steif schlagen. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Den Gebäckboden dreimal waagerecht durchschneiden. Die Mascarpone-Zitronen-Creme (4 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen) auf die 3 unteren Böden streichen und mit dem vierten Boden zu einem Kuchen zusammensetzen. Den Kuchen mit der Mascarpone-Zitronen-Creme aus dem Spritzbeutel verzieren. Mit Raspelschokolade bestreuen. Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

# Kokos-Kastenkuchen

## Zutaten

**Für den Teig:**
**100 g Weizenmehl**
**100 g Speisestärke**
**3 gestr. TL Backpulver**
**200 g gesiebter Puderzucker**
**2 Pck. Vanillin-Zucker**
**4 Eier (Größe M)**
**200 ml Speiseöl**
**200 ml Schlagsahne**
**100 g Kokosraspel**

Kokosraspel für die Form

Nach Belieben zum Bestäuben:
Puderzucker

**Zubereitungszeit:**
30 Minuten

**Insgesamt:**
E: 53 g, F: 351 g, Kh: 392 g, kJ: 21225, kcal: 5071

*FÜR KINDER*

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Puder- und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Speiseöl und Sahne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Kokosraspel unterrühren. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Kokosraspeln ausgestreut) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 55 Minuten.

4 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen, herausnehmen und auf einem mit Backpapier belegtem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** *Der Kuchen hält sich in Folie verpackt und gekühlt etwa 8 Tage frisch. Er lässt sich auch sehr gut einfrieren. Sie können den Kuchen auch mit einem roten Puderzuckerguss überziehen. Dafür 150 g gesiebten Puderzucker mit 2–3 Esslöffeln Kirschsaft verrühren.*

# Orangen-Gugelhupf

## Zutaten

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**1 Pck. Backpulver**
**1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
**200 g Zucker**
**1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
**1 Prise Salz**
**5 Eier (Größe M)**
**Saft und Schale von 1 Orange und 1 Zitrone (unbehandelt)**
**250 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**

**Zum Tränken und Garnieren:**
**Saft und Schale von 1 Orange (unbehandelt)**
**1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
**2 Sternanis**
**100 ml Orangenlikör**
**3 EL Zucker**
**1 Topf Zitronenmelisse**

**Zubereitungszeit:**
50 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 74 g, F: 247 g, Kh: 520 g,
kJ: 20523, kcal: 4904

*MIT ALKOHOL*

1 Für den Teig Mehl, Backpulver und Pudding-Pulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz mischen. Eier, Schale und Saft von der Orange und Zitrone und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals kräftig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø 22 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 50 Minuten.

3 Zum Tränken und Garnieren Orange gründlich waschen, abtrocknen. Die Orange mit einem Zestenreißer schälen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, -schale , Vanille-Zucker und Sternanis in einem kleinen Topf aufkochen, von der Kochstelle nehmen und Orangenlikör unterrühren. Orangenschalen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Hälfte des Orangen-Gewürz-Suds tränken. Den Kuchen aus der Form lösen und vorsichtig auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Die Kuchenoberfläche nochmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit dem restlichen Orangen-Gewürz-Sud tränken. Kuchen erkalten lassen.

5 Die abgetropften Orangenschalen in dem Zucker wälzen. Melisse abspülen, trockentupfen. Den Kuchen mit den gezuckerten Orangenschalen, Sternanis und Melisse garnieren.

# Mohn-Zebrakuchen

**Zutaten**

**Für den Teig:**
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
125 g Mohnsamen

**Zum Bestäuben:**
1 EL Puderzucker

**Zubereitungszeit:**
35 Minuten

**Insgesamt:**
E: 75 g, F: 199 g, Kh: 351 g, kJ: 15178, kcal: 3627

GUT VORZUBEREITEN – EINFACH

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte die Mohnsamen heben. Abwechselnd jeweils einen Esslöffel von den 2 Teigen in eine Gugelhupfform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 50 Minuten.

4 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einen Kuchenrost stellen, dann aus der Form lösen und auf den mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** *Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Sie können den Kuchen auch mit einem Puderzuckerguss überziehen. Dafür 150 g gesiebten Puderzucker mit etwa 2 Esslöffeln Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und den Guss fest werden lassen.*

# Karamell-Gugelhupf

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten:**
**150 g Florentiner-Plätzchen**

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**2 Pck. Pudding-Pulver, Gala Echt Karamell**
**3 gestr. TL Backpulver**
**170 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**5 Eier (Größe M)**
**250 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**100 ml Schlagsahne**

**Zum Bestreichen:**
**150 g Orangenmarmelade**

**Zubereitungszeit:**
70 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 82 g, F: 318 g, Kh: 581 g,
kJ: 23854, kcal: 5699

*EINFACH*

1 Zum Vorbereiten Florentiner-Plätzchen mit einem Messer fein hacken. Ein Drittel davon zum Garnieren beiseite legen.

2 Für den Teig Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Florentinerstückchen hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø 22 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 45–55 Minuten.

5 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Zum Bestreichen Marmelade durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf erhitzen. Den Kuchen damit bestreichen. Die beiseite gelegten Florentinerstückchen auf dem Kuchen verteilen und leicht andrücken. Marmelade trocknen lassen.

**Tipp:** *Sie können den Gugelhupf auch mit einem Orangen-Puderzucker-Guss überziehen. Dafür 150 g gesiebten Puderzucker mit 2–3 Esslöffeln Orangensaft und 1 Päckchen Finesse-Orangenfrucht verrühren. Den Gugelhupf damit überziehen. Guss fest werden lassen.*

# Schichtkäsekuchen

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten:**
**100 g Butterkekse**
**1/2 gestr. TL gemahlener Zimt**
**1/2 gestr. TL gemahlener Ingwer**
**1/2 TL Finesse Geriebene Zitronenschale**

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**150 g Zucker**
**3 Eier (Größe M)**
**200 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**1 Pck. (500 g) Schichtkäse (20 % Fett)**

**Für den Guss:**
**100 g gesiebter Puderzucker**
**1–2 EL Zitronensaft**
**1 TL gemahlener Zimt**

**Zubereitungszeit:**
30 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 121 g, F: 226 g, Kh: 512 g,
kJ: 19819, kcal: 4733

*EINFACH*

1 Zum Vorbereiten Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel fest verschließen. Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel in eine große Schüssel geben, mit Zimt, Ingwer und Zitronenschale mischen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Zwei Esslöffel Teig in eine quadratische Backform (23 x 23 cm, 2 l Inhalt, gefettet) geben und glatt streichen.

4 Schichtkäse mit einem Teelöffel abstechen, zu den Keksbröseln geben und gut vermischen. Die Schichtkäse-Brösel-Mischung unter den restlichen Teig heben, ebenfalls in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 40–50 Minuten.

5 Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.

6 Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Zwei Esslöffel von dem Guss abnehmen und mit Zimt verrühren. Den Zimtguss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Restlichen Zitronenguss auf den Kuchen streichen. Zimtguss in Streifen darauf spritzen und mit einem Holzstäbchen Muster in den Guss ziehen. Guss fest werden lassen.

# Mandelkuchen

## Zutaten

**Für den Teig:**
**150 g Weizenmehl**
**75 g Speisestärke**
**1 Pck. Backpulver**
**250 g gesiebter Puderzucker**
**1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
**1 Prise Salz**
**5 Eier (Größe M)**
**125 ml (1/8 l) Eierlikör**
**125 ml (1/8 l) Amaretto (italienischer Mandellikör)**
**4 Tropfen Bittermandel-Aroma**
**200 ml Sonnenblumenöl**
**50 g abgezogene, gemahlene Mandeln**

**Für den Belag:**
**50 g Schokoröllchen**
**50 g abgezogene, gehobelte Mandeln**
**50 g Amarettini (italienisches Mandelgebäck)**

**Zum Bestäuben:**
**2 EL Puderzucker**

**Zubereitungszeit:**
45 Minuten

**Insgesamt:**
E: 92 g, F: 318 g, Kh: 593 g, kJ: 26066, kcal: 6222

MIT ALKOHOL

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Puderzucker, Vanille-Zucker und Salz mischen. Eier, Eierlikör, Amaretto, Aroma und Sonnenblumenöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Mandeln hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Jeweils die Hälfte der Schokoröllchen, Mandeln und Amarettini darauf streuen und vorsichtig mit Hilfe einer Gabel unterheben. Die restlichen Schokoröllchen, Mandeln und Amarettini darauf streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 45 Minuten.

4 Den Kuchen aus der Form lösen, aber auf dem Springformboden etwas abkühlen lassen. Dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen und erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Beigabe:** Halbsteif geschlagene Sahne.

**Tipp:** *Sehr saftig wird der Mandelkuchen, wenn Sie statt Eierlikör 125 ml (1/8 l) Speiseöl verwenden. Servieren Sie den Kuchen mit Eierlikörsahne. Dafür 250 ml (1/4 l) Sahne steif schlagen und 2 Esslöffel Eierlikör unterheben.*

# Obstkuchen mit Mandarinen

## Zutaten

**Für den Teig:**
**150 g Weizenmehl**
**1 Pck. Backpulver**
**100 g Zucker**
**1 Pck. Vanilin-Zucker**
**1 Prise Salz**
**3 Eier (Größe M)**
**100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**

**Für den Belag:**
**2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)**
**2 Pck. Paradies Creme Pfirsich-Geschmack**
**500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
**150 ml Mandarinensaft**
**40 g gebräunte, gehobelte Mandeln**

**Zubereitungszeit:**
50 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 64 g, F: 290 g, Kh: 402 g,
kJ: 19434, kcal: 4672

*FÜR KINDER*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Tortenbodenform (Ø 28 cm, gefettet und gemehlt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 20 Minuten.

4 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Tortenboden erkalten lassen.

5 Für den Belag Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 150 ml davon abmessen.

6 Paradies Creme mit der angegebenen Sahne nach Packungsanleitung zubereiten. Den abgemessenen Mandarinensaft unterrühren.

7 Mandarinen auf den Tortenboden legen. Die Paradies Creme kuppelartig darauf verteilen, mit gehobelten Mandeln bestreuen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

**Tipp:** *Der Kuchen schmeckt auch sehr lecker, wenn Sie für den Belag die Mandarinen durch Aprikosen- oder Pfirsichstücke ersetzen. Statt in einer Tortenbodenform, kann der Tortenboden auch in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) gebacken werden.*

# Birnenkuchen

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten:**
**1 Dose Birnenhälften (Abtropfgewicht 455 g), z. B. Williams-Christ-Birnen**

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**1/2 TL gemahlener Zimt**
**100 g Zucker**
**100 g Haselnusskrokant**
**3 Eier (Größe M)**
**150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**125 ml (1/8 l) Milch**

**Zum Aprikotieren:**
**100 g Aprikosenkonfitüre**

**Zum Verzieren:**
**100 g Nuss-Nougat oder Haselnussglasur**

**Zubereitungszeit:**
80 Minuten, ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 69 g, F: 189 g, Kh: 523 g, kJ: 17626, kcal: 4213

*FRUCHTIG*

1 Zum Vorbereiten Birnenhälften in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Birnenhälften in Würfel schneiden.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Krokant mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Birnenwürfel darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 50–60 Minuten.

5 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre mit Hilfe eines Pinsels auf die Birnenwürfel streichen. Erkalten lassen.

7 Zum Verzieren Nougat oder Kuchenglasur nach Packungsanleitung in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. Nougat oder Kuchenglasur in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit Nougat oder Kuchenglasur verzieren.

**Tipp:** *Zusätzlich etwas gehackte, weiße Schokolade auf den Kuchen streuen.*

# Apfelkuchen mit Cidre

**Zutaten**

**Für den Belag:**
**500 g Äpfel (z. B. Elstar)**
**350 ml Cidre (Apfelwein)**

**Für den Teig:**
**200 g Weizenmehl**
**2 gestr. TL Backpulver**
**70 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**2 Eier (Größe M)**
**125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**6 EL Milch**
**70 g Rosinen**

**Für den Guss:**
**1 Pck. Tortenguss, klar**
**2 gestr. EL Zucker**
**30 g Rosinen**

**Zubereitungszeit:**
50 Minuten,
ohne Ruhe- und Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 44 g, F: 123 g, Kh: 382 g,
kJ: 12792, kcal: 3055

*MIT ALKOHOL*

1 Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit Cidre mischen, zugedeckt etwa 1 Stunde stehen lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Rosinen hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Apfelscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, die Cidreflüssigkeit dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen.

5 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Apfelscheiben darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 35–40 Minuten.

6 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

7 Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und der abgemessenen Cidreflüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Rosinen unterrühren. Den Guss von der Mitte aus gleichmäßig auf den Apfelscheiben verteilen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

# Pumpernickelkuchen mit Mandarinen

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten:**
1 Pck. (250 g) Pumpernickel

**Für den Teig:**
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1/2 Pck. Finesse Orangenfrucht
2 Eier (Größe M)
100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
6 EL Orangensaft

**Für den Belag:**
2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
1/2 TL Finesse Orangenfrucht
250 g Magerquark
1 Pck. Sahnesteif
80 g gesiebter Puderzucker
2–3 EL Orangensaft

**Zubereitungszeit:**
50 Minuten, ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 87 g, F: 205 g, Kh: 473 g, kJ: 17723, kcal: 4236

*RAFFINIERT*

1 Pumpernickel fein hacken. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenfrucht mischen. Eier, Butter oder Margarine und Orangensaft hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Pumpernickelbrösel hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 35–40 Minuten.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen, den Gebäckboden 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig lösen. Gebäckboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5 Für den Belag Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Mandarinen auf dem Gebäckboden verteilen.

6 Mascarpone, Orangenfrucht und Quark gut verrühren. Sahnesteif und Puderzucker mischen, zur Quarkmasse geben und cremig rühren. Orangensaft unterrühren. Die Mascarpone-Creme auf den Gebäckboden geben und glatt streichen. Die restlichen Mandarinen darauf verteilen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

# Mirabellen-Mohn-Kuchen

**Zutaten**

Zum Vorbereiten:
1 Glas entsteinte Mirabellen (Abtropfgewicht 360 g)

Für den Teig:
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
5 EL (50 g) Mohnsamen
4 Eier (Größe M)
125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
250 g Speisequark (20 %)

Für den Belag:
200 ml Milch
100 ml Schlagsahne
1 Pck. Paradies Creme Zitronen-Geschmack, ohne Kochen
4 EL Mirabellensaft

Zum Garnieren und Bestreuen:
Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)
1–2 EL Mohnsamen

**Zubereitungszeit:**
etwa 40 Minuten, ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 115 g, F: 221 g, Kh: 540 g, kJ: 20072, kcal: 4791

*PREISWERT*

1 Zum Vorbereiten Mirabellen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Mohn mischen. Eier, Butter oder Margarine und Quark hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Die Hälfte des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Mirabellen darauf verteilen, evtl. große Früchte halbieren. Restlichen Teig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 40–50 Minuten.

5 Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Kuchen auf eine Platte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6 Für den Belag Milch und Sahne in einen hohen Rührbecher geben. Paradies-Creme-Pulver hineingeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten. Zuletzt den Mirabellensaft unterrühren.

7 Die Zitronen-Mirabellen-Creme auf den Kuchen geben, mit einem Löffel ein Muster ziehen, sodass eine Blüte entsteht. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren mit Zitronenschalenstreifen garnieren und mit Mohn bestreuen.

# Heidelbeer-Nektarinen-Kuchen

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten:**
**3 Nektarinen**
**200 g Heidelbeeren**

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**150 g gesiebter Puderzucker**
**1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
**1 Prise Salz**
**4 Eier (Größe M)**
**125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**200 g saure Sahne**

**Zum Bestäuben:**
**2 EL Puderzucker**

**Zubereitungszeit:**
30 Minuten

**Insgesamt:**
E: 69 g, F: 153 g, Kh: 443 g, kJ: 14918, kcal: 3563

*FRUCHTIG*

1 Zum Vorbereiten Nektarinen waschen, abtrocknen, halbieren, Stein herauslösen. Nektarinenhälften in Spalten schneiden. Heidelbeeren verlesen, abspülen und in einem Sieb gut abtropfen lassen, mit Küchenpapier trockentupfen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Puderzucker, Vanille-Zucker und Salz mischen. Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Den Teig in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Nektarinenspalten und Heidelbeeren darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 40–45 Minuten.

5 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Beigabe:** Geschlagene Sahne (nach Belieben mit Orangenlikör aromatisiert).

**Tipp:** *Sie können statt der Tarteform auch eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) verwenden.*

# Birnen-Crumble

## Zutaten

**Zum Vorbereiten:**
**40 g Amarettini (italienisches Mandelgebäck)**
**1 Pck. Pudding-Pulver Mandel-Geschmack**
**500 ml (1/2 l) Milch**
**40 g Zucker**

**Für den Teig:**
**300 g Weizenmehl**
**2 gestr. TL Backpulver**
**150 g Zucker**
**2 Eier (Größe M)**
**125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**

**Für den Belag:**
**500 g rote Birnen**

**Zum Bestreuen:**
**30 g abgezogene, gehobelte Mandeln**

**Zubereitungszeit:**
40 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 76 g, F: 156 g, Kh: 554 g,
kJ: 17045, kcal: 4070

*EINFACH*

1 Zum Vorbereiten Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, Beutel fest verschließen. Amarettini mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Einen Pudding aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Amarettinibrösel unterrühren. Pudding erkalten lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig mit Hilfe einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.

4 Zwei Drittel der Teigstreusel in einer Tarteform (Ø 28 cm, gefettet, gemehlt) verteilen und gut andrücken. Pudding darauf geben und glatt streichen.

5 Für den Belag Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Birnenspalten dachziegelartig auf dem Pudding verteilen.

6 Die restlichen Teigstreusel und Mandeln darüber streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 50 Minuten.

7 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

# Süße Pizza mit Äpfeln und Weintrauben

**Zutaten**

Für den Teig:
300 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
150 g Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für den Schmandguss:
150 g Schmand
1 Eigelb (Größe M)
100 g gesiebter Puderzucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

Für den Belag:
2 Äpfel, z. B. 1 grüner und 1 roter Apfel
Saft von 1 Zitrone
150 g blaue, kernlose Weintrauben

**Zubereitungszeit:**
35 Minuten,
ohne Teiggehzeit

**Insgesamt:**
E: 68 g, F: 164 g, Kh: 525 g,
kJ: 16696, kcal: 3987

*FÜR GÄSTE – RAFFINIERT*

1 Für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Trockenhefe und Zucker sorgfältig vermischen. Eier und Butter hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in einer Pizza-Form (Ø 28 cm, gefettet) verteilen und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

4 Für den Schmandguss Schmand in eine Schüssel geben. Schmand mit Eigelb, Puderzucker und Zitronenschale glatt rühren. Den Schmandguss auf den Teig geben und glatt streichen.

5 Für den Belag Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten sofort mit Zitronensaft beträufeln. Weintrauben waschen, trockentupfen und entstielen. Apfelspalten und Weintrauben auf dem Schmandguss verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 30–35 Minuten.

6 Die Pizza auf einen Kuchenrost stellen, etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

**Tipp:** *Sie können statt des Schmands auch einen Becher Crème fraîche verwenden.*

# Preiselbeertarte mit Haferflockenkruste

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten für den Belag:**
**70 g Sonnenblumenkerne**
**30 g Zucker**
**30 g Haferflocken**
**30 g Butterschmalz**

**Für den Teig:**
**200 g Weizenmehl**
**2 gestr. TL Backpulver**
**70 g Zucker**
**50 g Haferflocken**
**2 Eier (Größe M)**
**100 g zerlassenes, abgekühltes Butterschmalz**
**6 EL Milch**

**Für den Belag:**
**1 Glas Preiselbeeren (Einwaage 400 g)**
**250 g Speisequark (20 %)**
**1 gestr. TL Finesse Geriebene Zitronenschale**
**20 g Zucker**

**Zubereitungszeit:**
50 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 99 g, F: 200 g, Kh: 452 g,
kJ: 17488, kcal: 4176

*RAFFINIERT*

1 Zum Vorbereiten Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zucker, Haferflocken und Butterschmalz dazugeben und erhitzen, bis das Schmalz aufgesogen ist. Die Masse erkalten lassen und beiseite stellen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Haferflocken mischen. Eier, Butterschmalz und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Den Teig in eine Tarte- oder Springform (Ø 28 cm, gefettet, gemehlt) geben.

5 Für den Belag Preiselbeeren gleichmäßig auf den Teig streichen. Quark, Zitronenschale und Zucker verrühren und in Klecksen auf den Preiselbeeren verteilen. Die beiseite gestellte Haferflockenmasse darauf streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

6 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen lauwarm oder kalt servieren.

# Himbeertarte mit Eiskonfekt

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**170 g Weizenmehl**
**2 gestr. TL Backpulver**
**2 gestr. EL Hartweizengrieß**
**150 g Zucker**
**3 Eier (Größe M)**
**125 g zerlassenes, abgekühltes Butterschmalz**
**2 EL Himbeergeist**

Für die Füllung:
1 Pck. (300 g) TK-Himbeeren

2 EL Himbeergelee
1 Pck. (200 g) Eiskonfekt
Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitungszeit:**
25 Minuten

**Insgesamt:**
E: 55 g, F: 204 g, Kh: 475 g, kJ: 17407, kcal: 4158

*MIT ALKOHOL*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Grieß, Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butterschmalz und Himbeergeist hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 30–35 Minuten.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die heiße Tarte sofort mit dem Gelee bestreichen (mit Hilfe eines Pinsels) und mit dem Eiskonfekt belegen. Tarte erkalten lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** *Himbeergeist durch Orangensaft oder 2 Esslöffel Rosenwasser und 1 Esslöffel Apfelsaft ersetzen.*

# Torten

## Erdbeer-Sahne-Torte

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**125 g Weizenmehl**
**2 gestr. TL Backpulver**
**100 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**2 Eier (Größe M)**
**6 EL Speiseöl**

**Für den Belag:**
**500 g frische Erdbeeren**
**25 g Zucker**
**500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
**1 Pck. Quarkfein, Erdbeer-Geschmack**

**Zum Verzieren:**
**200 ml Schlagsahne**
**1 Pck. Sahnesteif**

**Zum Garnieren:**
**250 g frische Erdbeeren**

**evtl. etwas Raspelschokolade**

**Zubereitungszeit:**
35 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 51 g, F: 294 g, Kh: 394 g,
kJ: 19161, kcal: 4577

*EINFACH*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier und Speiseöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 20 Minuten.

3 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden erkalten lassen und auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Stücke schneiden. Erdbeerstücke mit Zucker mischen. Sahne etwa 1/2 Minute schlagen, Quarkfein hinzufügen. Sahne ganz steif schlagen. Die Hälfte der Quark-Sahne-Creme auf den Tortenboden streichen. Erdbeerstücke darauf verteilen. Restliche Quark-Sahne-Creme darauf verteilen. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

5 Zum Verzieren Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Tortenoberfläche mit Sahne und Erdbeeren verzieren.

# Coca-Cola-Torte*

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**300 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Kakaopulver**
**300 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**2 Eier (Größe M)**
**250 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**125 ml (1/8 l) Buttermilch**
**80 g zerkleinerte Marshmallows (Schaumzuckerware)**

**Für den Guss:**
**250 g Puderzucker**
**50 g Butter**
**3 EL Kakaopulver**
**knapp 100 ml Coca-Cola**

**Zum Bestreuen:**
**75 g Walnusskerne**

**Zubereitungszeit:**
30 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 70 g, F: 282 g, Kh: 868 g,
kJ: 26918, kcal: 6429

*DAUERT LÄNGER*

1 Für den Teig Mehl mit Kakao mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Marshmallows hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen (der Teig ist sehr flüssig, die Marshmallows schwimmen obenauf!). Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 60–70 Minuten.

4 Den Boden aus der Form lösen und den Kuchen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

5 Für den Guss Puderzucker in eine Schüssel sieben. Butter, Kakao und Coca-Cola in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen, ebenfalls in die Schüssel geben und glatt rühren. Den Guss über den noch warmen Kuchen geben.

6 Zum Bestreuen Walnusskerne grob hacken und auf den Guss streuen. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

** (Rezept nicht durch Coca-Cola autorisiert)*

# Mokka-Pfirsich-Torte

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**125 g Weizenmehl**
**75 g Speisestärke**
**1 Pck. Backpulver**
**100 g gesiebter Puderzucker**
**2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
**1 Prise Salz**
**3 Eier (Größe M)**
**150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**100 ml Amaretto (italienischer Mandellikör)**

**Für die Füllung:**
**400 ml Schlagsahne**
**2 EL Zucker**
**2 Pck. Sahnesteif**
**2 EL Amaretto (italienischer Mandellikör)**
**3 TL Instant-Kaffee**

**Für den Belag:**
**1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht etwa 500 g)**

**Zum Garnieren:**
**1 Topf Minze**

**Zubereitungszeit:**
40 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 55 g, F: 275 g, Kh: 459 g,
kJ: 20484, kcal: 4896

*MIT ALKOHOL*

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Puderzucker, Vanille-Zucker und Salz mischen. Eier, Butter oder Margarine und Amaretto hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

4 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für die Füllung Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Amaretto erwärmen, den Instant-Kaffee unter Rühren darin auflösen, abkühlen lassen und unter die Sahne heben.

6 Die Mokkasahne auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

7 Für den Belag Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und auf der Mokkasahne verteilen. Mit Minze garnieren.

# Eierlikörtorte mit Joghurt-Kokos-Creme

**Zutaten**

**Für den Teig:**
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
150 ml Eierlikör

**Für den Belag:**
8 Blatt weiße Gelatine
3 EL Rum
500 ml gesüßter Kokosjoghurt
300 ml Schlagsahne
1 EL gesiebter Puderzucker

**Zum Garnieren:**
2 Kiwis
1 Mango

**Zubereitungszeit:**
55 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 96 g, F: 234 g, Kh: 447 g,
kJ: 19882, kcal: 4751

*MIT ALKOHOL – FÜR GÄSTE*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Eierlikör hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 30–35 Minuten.

3 Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckboden wieder umdrehen und erkalten lassen.

4 Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine mit Rum in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist. Gelatine mit 1–2 Esslöffeln von dem Joghurt verrühren. Dann mit dem restlichen Joghurt verrühren, kalt stellen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse anfängt dicklich zu werden, Sahne unterheben.

5 Den Gebäckboden auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Joghurtcreme auf dem Gebäckboden verteilen. Torte 2–3 Stunden kalt stellen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

6 Kiwis und Mango in Scheiben oder in dünne Spalten schneiden. Die Kiwischeiben kurz in kochendem Wasser blanchieren. Die Torte damit garnieren.

# Kastanien-Marzipancreme-Torte

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten:**
**1 Dose gegarte Kastanien (Abtropfgewicht 285 g)**

**Für den Teig:**
**150 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**100 g Zucker**
**3 Eier (Größe M)**
**100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**

**Für den Belag:**
**2 große Orangen**

**Für die Marzipancreme:**
**125 g Marzipan-Rohmasse**
**250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
**1 Pck. Sahnesteif**

**Nach Belieben zum Garnieren:**
**Minze**

**Zubereitungszeit:**
45 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 72 g, F: 226 g, Kh: 411 g, kJ: 17249, kcal: 4120

*RAFFINIERT*

1 Zum Vorbereiten Kastanien in einem Sieb abtropfen lassen. Kastanien mit einer Gabel fein zerdrücken.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Kastanienpüree hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** 25–30 Minuten.

4 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für den Belag Orangen so dick mit einem Messer abschälen oder abschneiden, dass auch die weiße Haut ganz entfernt wird. Dann das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer von einer Trennhautseite abschneiden und von der anderen Seite abziehen oder auch abschneiden, sodass die Trennhäute stehen bleiben. Dabei den Saft in einer Schüssel auffangen. Orangenfilets beiseite stellen.

6 Für die Creme Marzipan-Rohmasse auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Orangensaft und Marzipan glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Marzipan-Orangen-Masse unterheben. Die Creme auf den Tortenboden geben und wellenartig verstreichen. Mit den Orangenfilets und Minze garnieren.

# Erdbeertorte

## Zutaten

**Für den Teig:**
**150 g Weizenmehl**
**4 gestr. TL Backpulver**
**100 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**4 Eier (Größe M)**
**4 EL Speiseöl**
**2 EL Weißweinessig**

**Für den Pudding:**
**1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
**40 g Zucker**
**125 ml (1/8 l) Milch**
**250 ml (1/4 l) Schlagsahne**

**Für den Belag:**
**500 g frische Erdbeeren**

**Für den Guss:**
**1 Pck. Tortenguss, rot**
**250 ml (1/4 l) Erdbeersaft oder Wasser**
**50–80 g Zucker**

**Zubereitungszeit:**
55 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 65 g, F: 158 g, Kh: 444 g,
kJ: 14982, kcal: 3582

*KLASSISCH*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Speiseöl und Essig hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Obstbodenform (28 cm, gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** 160–180 °C (vorgeheizt)
**Gas:** etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** 20–30 Minuten.

4 Den Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Tortenboden erkalten lassen.

5 Für den Pudding aus Pudding-Pulver, Zucker, Milch und Sahne (aber mit den hier angegebenen Zutaten) einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

6 Den Pudding gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Für den Belag Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Erdbeerhälften auf den Pudding legen.

7 Für den Guss aus Tortengusspulver, Erdbeersaft oder Wasser und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Den Guss auf den Erdbeerhälften verteilen. Die Erdbeertorte kalt stellen.

# Preiselbeer-Frischkäse-Torte

**Zutaten**

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Finesse Orangenfrucht
3 Eier (Größe M)
100 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
50 g kernige, geröstete Haferflocken

Für die Füllung:
1 Glas Wildpreiselbeeren (Einwaage 395 g)

Für die Creme:
6 Blatt weiße Gelatine
100 g Doppelrahm-Frischkäse
5 EL Milch
2 EL Zitronensaft
75 g flüssiger Honig
500 ml (1/2 l) Schlagsahne

Für den Guss:
1 Pck. Tortenguss, klar
30 g Zucker
250 ml (1/4 l) roter Traubensaft

**Zubereitungszeit:**
55 Minuten, ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 100 g, F: 372 g, Kh: 590 g, kJ: 26400, kcal: 6308

*FÜR GÄSTE*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenfrucht mischen. Eier, Frischkäse und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Haferflocken hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

3 Den Boden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, dann einmal waagerecht durchschneiden.

4 Den unteren Gebäckboden mit der Hälfte der Wildpreiselbeeren bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Den oberen Gebäckboden darauf legen und mit den restlichen Wildpreiselbeeren bestreichen, dabei ebenfalls am Rand etwa 1 cm frei lassen. Einen Tortenring oder den Springformrand darumstellen.

5 Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse, Milch, Zitronensaft und Honig verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Gelatine mit etwas von der Frischkäse-Masse verrühren, dann die restliche Frischkäse-Masse unterrühren.

6 Sahne steif schlagen und unterheben. Die Frischkäse-Sahne-Masse auf den Boden geben und glatt streichen. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Traubensaft nach Packungsanleitung (aber mit Traubensaft) einen Guss zubereiten. Den Guss heiß auf die Frischkäse-Sahne-Masse gießen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

# Nuss-Nougatcreme-Torte

**Zutaten**

**Zum Vorbereiten:**
**1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 360 g)**
**100 g Nuss-Nougat**

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**125 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**3 Eier (Größe M)**
**150 ml Speiseöl**
**75 ml Milch**
**10 g Kakaopulver**
**3 EL Milch**

**Für den Belag:**
**6 Blatt weiße Gelatine**
**500 g Magerquark**
**100 g Zucker**
**2 Pck. Vanillin-Zucker**
**250 ml (1/4 l) Schlagsahne**

**Für den Guss:**
**1 Pck. Tortenguss, klar**
**250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft**

**Zubereitungszeit:**
65 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 148 g, F: 285 g, Kh: 645 g,
kJ: 24892, kcal: 5945

*FÜR KINDER*

1 Kirschen im Sieb abtropfen lassen, evtl. mit einem Küchenpapier trockentupfen. Den Saft auffangen und 250 ml (1/4 l) abmessen. Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad erwärmen und geschmeidig rühren.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Speiseöl und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Zwei Drittel des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Den restlichen Teig mit Kakao, Milch und Nougat verrühren, auf die Kirschen geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 35–40 Minuten.

4 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Quark mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quark-Gelatine-Masse heben. Die Quark-Sahne-Masse leicht kuppelartig auf den Tortenboden streichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

5 Aus Tortenguss und Kirschsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Den Guss nach und nach auf der Torte verteilen, sodass er in dicken Nasen an der Seite herunterläuft. Dabei die untere Schicht vor dem Auftragen der nächsten Schicht kurz fest werden lassen. Den Guss fest werden lassen.

# Marzipan-Maracuja-Torte

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**200 g Weizenmehl**
**50 g Speisestärke**
**3 gestr. TL Backpulver**
**100 g Zucker**
**1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
**3 Eier (Größe M)**
**100 g zerlassenes, abgekühltes Butterschmalz**
**125 ml (1/8 l) Milch**

**1 Pck. (200 g) kalte Marzipan-Rohmasse**

**125 ml (1/8 l) Maracujanektar**

**Für die Füllung:**
**1–2 EL gesiebter Puderzucker**
**1 Pck. Sahnesteif**
**250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)**

**Für den Guss:**
**1–2 EL Maracujanektar**
**100 g gesiebter Puderzucker**

**Zubereitungszeit:**
60 Minuten, ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 84 g, F: 301 g, Kh: 525 g, kJ: 22166, kcal: 5295

*FÜR GÄSTE*

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Eier, Butterschmalz und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Marzipan-Rohmasse quer in etwa 1 mm dünne Scheiben schneiden. Die Marzipanscheiben dachziegelartig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 35–40 Minuten.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Tortenboden erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und einmal waagerecht durchschneiden.

5 Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit 4 Esslöffeln von dem Maracujanektar beträufeln.

6 Für die Füllung Puderzucker und Sahnesteif mischen. Mascarpone und den restlichen Maracujanektar kurz aufschlagen, Puderzuckermischung einrieseln lassen. Mascarpone steif schlagen. Die Mascarponecreme auf den unteren Boden geben und glatt streichen. Den oberen Boden darauf legen.

7 Für den Guss Maracujanektar und Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Torte mit dem Guss verzieren.

# Bananen-Split-Torte

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**100 g Weizenmehl**
**25 g Kakaopulver**
**2 gestr. TL Backpulver**
**100 g Zucker**
**2 Eier (Größe M)**
**100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**4 EL Mineralwasser**

**Für den Belag:**
**6 Blatt weiße Gelatine**
**2 Bananen**
**etwas Zitronensaft**
**500 g Joghurt mit Schokostückchen**
**500 ml (1/2 l) Schlagsahne**

**Zum Garnieren:**
**Gelee-Bananen**

**Zubereitungszeit:**
30 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 77 g, F: 283 g, Kh: 280 g,
kJ: 17216, kcal: 4118

*EINFACH*

1 Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Mineralwasser hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

3 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Tortenboden erkalten lassen und auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den Springformrand darumstellen.

4 Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Bananen schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bananenscheiben gleichmäßig auf den Tortenboden legen, dabei den Rand frei lassen. Bananenscheiben mit Zitronensaft beträufeln.

5 Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Die Gelatine mit etwas Joghurt verrühren, dann mit dem restlichen Joghurt verrühren, kalt stellen. Sahne steif schlagen. Ein Viertel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und beiseite legen.

6 Sobald die Joghurtmasse anfängt dicklich zu werden, die restliche Sahne unterheben. Die Joghurt-Sahne-Masse auf die Bananenscheiben geben und glatt streichen. Die Torte mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren, 2 Stunden kalt stellen. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Gelee-Bananen garnieren.

# Haselnuss-Schokoladen-Torte

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**150 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**100 g Zucker**
**3 Eier (Größe M)**
**100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**5 EL Rum**
**100 g grob gehackte Haselnusskerne**
**100 g geriebene Vollmilch-schokolade**

**Für die Füllung:**
**1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
**200 ml Schlagsahne**
**200 ml Milch**
**50 g Zucker**
**150 g verlesene Himbeeren**

**Zum Bestäuben:**
**1 EL Puderzucker**

**Zum Garnieren:**
**50 g verlesene Himbeeren**
**Zitronenmelisse**

**Zubereitungszeit:**
40 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 74 g, F: 267 g, Kh: 392 g,
kJ: 19132, kcal: 4570

*EINFACH – MIT ALKOHOL*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Rum hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Haselnusskerne und Schokolade hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

4 Den Tortenboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Den Tortenboden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Platte legen, den oberen in 8–12 Stücke schneiden.

5 Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Sahne, Milch und Zucker nach Packungsanleitung (aber mit den hier angegebenen Zutaten) einen Pudding zubereiten. Himbeeren vorsichtig unter den heißen Pudding heben.

6 Die noch warme Himbeer-Pudding-Creme auf den unteren Tortenboden geben und glatt streichen. Die Kuchenstücke fächerartig darauf legen. Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

7 Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

# Herrentorte

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**50 g Weizenmehl**
**2 gestr. TL Backpulver**
**25 g Kakaopulver**
**100 g Zucker**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**2 Eier (Größe M)**
**100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
**125 g gemahlene Haselnusskerne**

**Für den Belag:**
**250 g Preiselbeer-Auslese**
**400 ml Schlagsahne**
**1 Pck. Vanillin-Zucker**
**2 Pck. Sahnesteif**
**250 ml (1/4 l) Eierlikör**

**Zubereitungszeit:**
50 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 65 g, F: 316 g, Kh: 341 g,
kJ: 20811, kcal: 4971

MIT ALKOHOL

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind, Haselnusskerne hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

4 Den Tortenboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden erkalten lassen und auf eine Platte legen.

5 Für den Belag Preiselbeeren auf dem Tortenboden verteilen. Tortenboden in 12 Stücke schneiden.

6 Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Tortenrand dick mit der Sahne verzieren. Die Torteninnenfläche mit dem Eierlikör begießen.

# Espressotorte mit Baisersahne

**Zutaten**

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
2 gestr. EL Instant-Espresso-Pulver
3 Eier (Größe M)
125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
125 ml (1/8 l) Milch

Für den Belag:
1 Pck. Schoko-Baiser-Törtchen (75 g, 6 Stück)
2–3 EL Orangenlikör
500 ml (1/2 l) Schlagsahne
1 EL gesiebter Puderzucker
2 Pck. Sahnesteif

Zum Bestäuben:
1 EL Kakaopulver
1 EL Instant-Espresso-Pulver

**Zubereitungszeit:**
50 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 69 g, F: 288 g, Kh: 448 g,
kJ: 20466, kcal: 4891

*RAFFINIERT – MIT ALKOHOL*

1 Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanille-Zucker und Espresso-Pulver mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 35–40 Minuten.

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden in der Form erkalten lassen.

5 Für den Belag Baiser-Törtchen mit einem Messer fein hacken und mit Orangenlikör beträufeln.

6 Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Baiserstückchen unterheben.

7 Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Baisersahne kuppelförmig auf den Gebäckboden streichen.

8 Zum Bestäuben Kakao und Espresso-Pulver mischen. Die Torte damit bestäuben. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

# Himbeer-Schokoladen-Torte

**Zutaten**

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
100 ml Schlagsahne

Für die Füllung:
300 g Himbeeren
1 Pck. Tortenguss, klar
50 g Zucker
250 ml (1/4 l) Himbeersaft

Für den Belag:
150 g Zartbitterschokolade
300 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif

Zum Bestreuen:
25 g weiße, geschabte Kuvertüre oder Schokolade

Zum Garnieren:
einige Himbeeren

**Zubereitungszeit:**
30 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 72 g, F: 287 g, Kh: 477 g,
kJ: 20681, kcal: 4943

*FÜR GÄSTE*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

3 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Tortenboden erkalten lassen und einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen.

4 Für die Füllung frische Himbeeren verlesen, evtl. waschen und trockentupfen oder TK-Himbeeren auftauen und abtropfen lassen. Einen Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Himbeersaft nach Packungsanleitung zubereiten. Himbeeren vorsichtig unterheben. Die Himbeermasse sofort auf dem unteren Tortenboden verteilen. Den oberen Tortenboden darauf legen und leicht andrücken. Die Torte etwa 30 Minuten kalt stellen.

5 Für den Belag Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Schokolade vorsichtig unterrühren. Die Schokoladensahne auf die Tortenoberfläche geben und mit einem Löffel wellenförmig verteilen. Kuvertüre oder Schokolade darauf streuen und mit Himbeeren garnieren. Die Torte nochmals etwa 30 Minuten kalt stellen.

# Kuchen vom Blech

## Möhrenkuchen

**Zutaten**

Für den Teig:
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
200 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 gestr. TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
2 EL Zitronensaft
200 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
125 ml (1/8 l) Möhrensaft
250 g fein geriebene Möhren
200 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Guss:
200 g gesiebter Puderzucker
2 EL Rum
1–2 EL Wasser

**Zubereitungszeit:**
40 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt**
E: 100 g, F: 295 g, Kh: 672 g,
kJ: 25334, kcal: 6052

*GUT VORZUBEREITEN – MIT ALKOHOL*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Salz und Zitronenschale mischen. Eier, Zitronensaft, Butter oder Margarine und Möhrensaft hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Möhren und Mandeln hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

5 Für den Guss Puderzucker mit Rum und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss auf den Kuchen streichen. Guss fest werden lassen.

# Rotweinschnitten

## Zutaten

Zum Vorbereiten:
80 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

Für den Teig:
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
2 Eier (Größe M)
150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
6 EL Milch

Für die Füllung:
200 ml Schlagsahne
1 TL gesiebter Puderzucker
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Rotwein Creme (Dessertpulver für 325 ml Flüssigkeit)

Zum Bestreichen:
2 EL Johannisbeer- oder Sauerkirschkonfitüre
1 EL Wasser

Zum Garnieren und Verzieren:
200 g grüne und blaue, kernlose Weintrauben
100 ml Schlagsahne
20 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

**Zubereitungszeit:**
35 Minuten, ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 102 g, F: 320 g, Kh: 762 g, kJ: 27 528, kcal: 6552

*RAFFINIERT*

1 Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, abkühlen lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln mischen. Eier, Butter oder Margarine, die aufgelöste Schokolade und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 3–4 (vorgeheizt)
**Backzeit:** 20–25 Minuten.

5 Die Gebäckplatte auf eine Arbeitsfläche oder auf Backpapier stürzen, erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und die Gebäckplatte in der Mitte senkrecht halbieren. Eine Gebäckhälfte auf eine Platte legen und evtl. einen Backrahmen darumstellen.

6 Für die Füllung Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Rotwein-Creme nach Packungsanleitung zubereiten, steif geschlagene Sahne unterheben. Die Rotwein-Creme auf die untere Gebäckplatte streichen. Die zweite Gebäckhälfte darauf legen und andrücken.

7 Konfitüre und Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Konfitüre auf den Kuchen streichen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Die Schnitten mit Sahne und Weintrauben garnieren.

# Beeren-Schmand-Kuchen

**Zutaten**

**Für den Teig:**
**600 g Weizenmehl**
**200 g Zucker**
**2 TL gemahlener Zimt**
**1 Prise Salz**
**1 Ei (Größe M)**
**300 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**

**Für den Guss:**
**400 g Schmand**
**3 Eier (Größe M)**
**70 g Zucker**
**1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale**

**Für den Belag:**
**450 g gemischte Beerenfrüchte, z. B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, frisch oder TK-Beerenfrüchte**

**Zum Bestäuben:**
**evtl. 4 EL Puderzucker**

**Zubereitungszeit:**
45 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 113 g, F: 363 g, Kh: 786 g, kJ: 29725, kcal: 7103

*EINFACH*

1 Für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Zimt und Salz mischen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig mit Hilfe einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.

3 Für den Guss Schmand, Eier, Zucker und Zitronenschale verrühren.

4 Für den Belag Beerenfrüchte putzen, waschen, abtropfen lassen und evtl. entstielen. TK-Beerenfrüchte auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen.

5 Zwei Drittel der Teigstreusel auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und etwas andrücken. Den Schmandguss darauf streichen. Beerenfrüchte darauf verteilen und die restlichen Teigstreusel darüber streuen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

6 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** *Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Dann den Kuchen aufgetaut bei Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 140 °C (vorgeheizt), Gas: Stufe 1–2 in etwa 5 Minuten wieder aufbacken. Der Teig kann mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln verarbeitet werden.*
*Den Schüttelteig in 2 Portionen zubereiten.*

# Zucchini-Apfel-Kuchen

## Zutaten

**Für den Teig:**
250 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
100 g Zwiebackbrösel
200 g Rohrzucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
200 ml Speiseöl
1 Becher (150 g) Crème fraîche
125 ml (1/8 l) Apfelsaft
250 g geraspelte Zucchini
150 g geraspelte Äpfel

**Für den Guss:**
100 g gesiebter Puderzucker
1–2 EL Zitronensaft

**Zubereitungszeit:**
40 Minuten,
ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 70 g, F: 276 g, Kh: 600 g,
kJ: 22274, kcal: 5323

GUT VORZUBEREITEN

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zwiebackbröseln, Rohrzucker, Vanille-Zucker und Zitronenschale mischen. Eier, Speiseöl, Crème fraîche und Apfelsaft hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Zucchini- und Apfelraspel evtl. etwas ausdrücken und hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 35 Minuten.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

5 Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen damit besprenkeln und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** *Statt 150 g Crème fraîche können Sie auch 200 g Schmand verwenden. Sie können den Kuchen auch nur mit geraspelten Äpfeln zubereiten, dann 400 g geraspelte Äpfel unter den Teig rühren.*

# Blechkuchen mit Windbeuteln

## Zutaten

**Für den Teig:**
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 gestr. TL Finesse Geriebene Zitronenschale
1 gestr. TL Finesse Orangenfrucht
4 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl
150 g Magermilchjoghurt

**Für den Belag:**
5 Blatt rote Gelatine
1 Becher (500 g) Rote Grütze, Kühlregal
1 Pck. (300 g, etwa 24 Stück) TK-Mini-Windbeutel

250 ml (1/4 l) Schlagsahne
1 EL gesiebter Puderzucker
1 Pck. Sahnesteif

**Zum Bestäuben:**
1 EL Puderzucker

**Zubereitungszeit:**
45 Minuten,
ohne Kühlzeit

**Insgesamt:**
E: 96 g, F: 266 g, Kh: 472 g,
kJ: 20286, kcal: 4848

*RAFFINIERT – FÜR GÄSTE*

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Zitronenschale und Orangenfrucht mischen. Eier, Speiseöl und Joghurt hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 3–4 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen. Dann vom Backpapier lösen und auf eine Platte legen. Gebäckkanten gerade schneiden. Einen Backrahmen darumstellen.

5 Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Gelatine mit 4 Esslöffel Roter Grütze verrühren, dann mit der restlichen Roten Grütze verrühren. Die Masse auf den Gebäckboden streichen. Kalt stellen, bis die Rote Grütze fest ist.

6 Windbeutel nach Packungsanleitung auftauen lassen. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen.

7 Den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in 24 Stücke schneiden. Auf jedes Kuchenstück mehrere Sahnetupfen spritzen. Die Windbeutel mit Puderzucker bestäuben. Auf jedes Kuchenstück einen Windbeutel setzen.

# Bananen-Schokoladen-Schnitten

**Zutaten**

**Für den Teig:**
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
300 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
3 mittelgroße, mit einer Gabel zerdrückte Bananen
1/2 Pck. (125 g) zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
100 ml Milch
100 g gehackte Zartbitterschokolade
75 g gehackte Walnusskerne

Zum Bestäuben:
1 EL Kakaopulver

Nach Belieben zum Garnieren:
4 Minibananen oder 2 Bananen
Walnusskernhälften

**Zubereitungszeit:**
35 Minuten, ohne Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 87 g, F: 181 g, Kh: 659 g, kJ: 19941, kcal: 4765

FÜR KINDER

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Salz mischen. Eier, Bananenmus, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Schokolade und Walnusskerne hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Einen Backrahmen in der Größe von 18 x 30 cm auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) setzen. Den Teig in den Backrahmen geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
**Backzeit:** 30–35 Minuten.

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen. Backrahmen lösen und entfernen.

5 Den Kuchen in 12 Stücke schneiden und mit Kakao bestäuben. Nach Belieben Bananen in Scheiben schneiden. Den Kuchen mit den Bananenscheiben und Walnusskernhälften garnieren.

**Tipp:** *Der Kuchen kann auch in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) zubereitet werden. Sie können die Schnitten sehr gut einfrieren. Dann die Schnitten nach dem Auftauen mit Kakao bestäuben und mit Bananenscheiben garnieren. Wenn Sie ein ganzes Backblech von den Bananen-Schokoladen-Schnitten zubereiten möchten, müssen Sie die 1 1/2-fache Teigmenge zubereiten. Die Schnitten vor dem Garnieren mit 50 g aufgelöster Schokolade besprenkeln.*

# Pfirsichschnitten

## Zutaten

**Zum Vorbereiten:**
2 Dosen Tortenpfirsiche (Abtropfgewicht je 480 g)

**Für den Teig:**
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

**Für die Streusel:**
150 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Butter oder Margarine

**Für den Guss:**
100 g gesiebter Puderzucker
2 EL Zitronensaft

**Zubereitungszeit:**
60 Minuten

**Insgesamt:**
E: 74 g, F: 216 g, Kh: 809 g, kJ: 23644, kcal: 5651

*FRUCHTIG*

1 Zum Vorbereiten Pfirsichspalten in einem Sieb abtropfen lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die abgetropften Pfirsichspalten gleichmäßig auf den Teig legen.

5 Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen, Butter oder Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.

6 Die Streusel auf den Pfirsichspalten verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

7 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss mit Hilfe eines Pinsels auf den warmen Kuchen streichen. Den Kuchen erkalten lassen und in Schnitten von beliebiger Größe schneiden.

# Schoko-Blechkuchen

## Zutaten

**450 g (6 Platten) TK-Blätterteig**

**Zum Vorbereiten:**
**150 g Edelbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)**

**Für den Teig:**
**250 g Weizenmehl**
**3 gestr. TL Backpulver**
**170 g Zucker**
**1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
**4 Eier (Größe M)**
**125 ml (1/8 l) Speiseöl**
**125 ml (1/8 l) Buttermilch**

**Zum Bestreichen:**
**1 Eigelb**
**1 EL Milch**

**Für den Guss:**
**50 g Edelbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)**
**20 g Butter**

**Zubereitungszeit:**
etwa 40 Minuten, ohne Auftau- und Abkühlzeit

**Insgesamt:**
E: 102 g, F: 369 g, Kh: 610 g, kJ: 26583, kcal: 6342

*RAFFINIERT*

1 Blätterteigplatten zugedeckt nebeneinander auftauen lassen. Zum Vorbereiten Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Masse lauwarm abkühlen lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Eier, Speiseöl, aufgelöste Schokolade und Buttermilch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig auf ein Backblech oder in eine Fettfangschale (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen. Einen Backrahmen darumstellen.

4 Zum Bestreichen Eigelb und Milch verschlagen. Die Ränder der Blätterteigplatten rundherum gerade schneiden. Platten mit einer Gabel mehrfach einstechen. Jede Platte in Rechtecke (etwa 2 x 6 cm) schneiden. Die Blätterteig-Rechtecke mit der Eigelbmilch bestreichen und dicht an dicht auf den Teig legen. Das Backblech oder die Fettfangschale in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 3–4 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

5 Das Backblech oder die Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

6 Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit der Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Guss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit dem Guss besprenkeln. Guss trocknen lassen.

# Aprikosenkuchen

**Zutaten**

**Für den Teig:**
450 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
100 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
2 Eier (Größe M)
125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
200 ml lauwarme Milch

**Für die Füllung:**
1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 500 g)
abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette (unbehandelt)
300 g Marzipan-Rohmasse

**Zum Bestreuen:**
1 TL gemahlener Zimt
4 EL Zucker
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

50 g Butter

**Zubereitungszeit:**
40 Minuten,
ohne Teiggehzeit

**Insgesamt:**
E: 124 g, F: 301 g, Kh: 708 g,
kJ: 26377, kcal: 6300

*DAUERT ETWAS LÄNGER*

1 Für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Trockenhefe, Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3 Für die Füllung Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte der Aprikosenhälften in Spalten schneiden.

4 Restliche Aprikosenhälften pürieren. Limettenschale und -saft unterrühren. Marzipan-Rohmasse auf einer Haushaltsreibe reiben und zum Aprikosenpüree geben.

5 Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Die Hälfte des Teiges auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Aprikosen-Marzipan-Masse darauf geben und glatt streichen. Aprikosenspalten darauf verteilen. Restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Teigplatte auf die Aprikosen-Marzipan-Masse legen.

6 Zum Bestreuen Zimt und Zucker mischen. Mandeln und Zimt-Zucker auf den Teig streuen. Butterflöckchen darauf setzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (vorgeheizt)
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)
**Gas:** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

7 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und in Stücke schneiden.

# Kapitelregister

**Kuchen aus der Form**


Apfelkuchen mit Cidre ............ 32
Birnen-Crumble ................ 40
Birnenkuchen .................. 30
Bitter-Lemon-Kuchen ............ 14
Bröselkuchen .................. 10
Erdbeer-Streifen-Kuchen .......... 4
Geschichteter Kastenkuchen ........ 12
Heidelbeer-Nektarinen-Kuchen ..... 38
Himbeertarte mit Eiskonfekt ....... 46
Karamell-Gugelhupf ............. 22
Kokos-Kastenkuchen ............. 16
Lebkuchenmuffins ............... 8
Mandelkuchen .................. 26
Mirabellen-Mohn-Kuchen ......... 36
Mohn-Zebrakuchen .............. 20
Obstkuchen mit Mandarinen ....... 28
Orangen-Gugelhupf .............. 18
Preiselbeertarte mit Haferflocken-kruste ...................... 44
Pumpernickelkuchen mit Mandarinen .................. 34
Schichtkäsekuchen .............. 24
Süße Pizza mit Äpfeln und Weintrauben .................. 42
Vitamintörtchen ................ 6


**Torten**


Bananen-Split-Torte ............... 66
Coca-Cola-Torte ................. 50
Eierlikörtorte mit Joghurt-Kokos-Creme ........... 54
Erdbeer-Sahne-Torte .............. 48
Erdbeertorte .................... 58
Espressotorte mit Baisersahne ...... 72
Haselnuss-Schokoladen-Torte ....... 68
Herrentorte ..................... 70
Himbeer-Schokoladen-Torte ........ 74
Kastanien-Marzipancreme-Torte ..... 56
Marzipan-Maracuja-Torte .......... 64
Mokka-Pfirsich-Torte .............. 52
Nuss-Nougatcreme-Torte ........... 62
Preiselbeer-Frischkäse-Torte ........ 60


**Kuchen vom Blech**


Aprikosenkuchen ................ 92
Bananen-Schokoladen-Schnitten .... 86
Beeren-Schmand-Kuchen .......... 80
Blechkuchen mit Windbeuteln ..... 84
Möhrenkuchen .................. 76
Pfirsichschnitten ................ 88
Rotweinschnitten ............... 78
Schoko-Blechkuchen .............. 90
Zucchini-Apfel-Kuchen ............ 82

# Alphabetisches Register


A
Apfelkuchen mit Cidre ............ 32
Aprikosenkuchen ............... 92

B
Bananen-Schokoladen-Schnitten .... 86
Bananen-Split-Torte .............. 66
Beeren-Schmand-Kuchen .......... 80
Birnen-Crumble ................ 40
Birnenkuchen .................. 30
Bitter-Lemon-Kuchen ............ 14
Blechkuchen mit Windbeuteln ..... 84
Bröselkuchen ................... 10

C
Coca-Cola-Torte ................. 50

E
Eierlikörtorte mit Joghurt-Kokos-Creme ........... 54
Erdbeer-Sahne-Torte .............. 48
Erdbeer-Streifen-Kuchen ........... 4
Erdbeertorte .................... 58
Espressotorte mit Baisersahne ...... 72

G
Geschichteter Kastenkuchen ........ 12

H
Haselnuss-Schokoladen-Torte ....... 68
Heidelbeer-Nektarinen-Kuchen ..... 38
Herrentorte ..................... 70
Himbeer-Schokoladen-Torte ........ 74
Himbeertarte mit Eiskonfekt ....... 46

K
Karamell-Gugelhupf .............. 22
Kastanien-Marzipancreme-Torte ..... 56
Kokos-Kastenkuchen .............. 16

L
Lebkuchenmuffins ............... 8

M
Mandelkuchen .................. 26
Marzipan-Maracuja-Torte .......... 64
Mirabellen-Mohn-Kuchen ......... 36
Mohn-Zebrakuchen .............. 20
Möhrenkuchen .................. 76
Mokka-Pfirsich-Torte .............. 52

N
Nuss-Nougatcreme-Torte ........... 62

O
Obstkuchen mit Mandarinen ....... 28
Orangen-Gugelhupf .............. 18

P
Pfirsichschnitten ................ 88
Preiselbeer-Frischkäse-Torte ........ 60
Preiselbeertarte mit Haferflocken-kruste ...................... 44
Pumpernickelkuchen mit Mandarinen .................. 34

R
Rotweinschnitten ............... 78

S
Schichtkäsekuchen .............. 24
Schoko-Blechkuchen .............. 90
Süße Pizza mit Äpfeln und Weintrauben .................. 42

V
Vitamintörtchen ................ 6

Z
Zucchini-Apfel-Kuchen ............ 82

# AUF DIE SCHÜSSEL ...
# FERTIG ... LOS!

Die Dr. Oetker Schüttelkuchen sind berühmt,
denn so einfach war Backen noch nie:
Alle Zutaten kommen in die große, verschließbare Schüssel,
werden kräftig geschüttelt und dann geht es schon in den Backofen!
Und so entstehen die leckersten Kuchen und Torten:
beschwipste Eierlikörtorten, saftige Orangengugelhupfe und
wunderbare Schokokuchen.

Alle Rezepte mit der Geling- und Geschmacksgarantie
von Dr. Oetker!

Bassermann

www.Bassermann-Verlag.de

ISBN-10: 3-8094-1858-7
ISBN-13: 978-3-8094-1858-0

9 783809 418580